



LE PROGICIEL PARTENAIRE DE VOTRE GESTION

PRÉSENTATION COMMERCIALE 2015



RESTAURANT



**ACTIVITE
COMPLEMENTAIRE**

Progiciel Chloë certifié :



SPHERE INFORMATIQUE

2 Avenue de la Madeleine - 33170 GRADIGNAN - Tél. 05 56 34 82 12 – Fax 05 56 47 94 16 – E-mail : logiciel.chloe@sphere-informatique.fr

S.A.R.L. au capital de 51.600 Euros – Siret : 342 230 935 00047

www.chloe.sphere-informatique.net

PRÉSENTATION : MODULE RESTAURANT

PLAN DE SALLE PERSONNALISABLE

The interface is divided into several key sections:

- Actions (Sidebar):** A vertical menu on the left containing buttons for 'Ouvrir Table', 'Libérer Table', 'Grouper', 'Transfert', 'Bar', 'Rapport', 'Réservation', and 'Quitter'. Callouts explain: 'Rassembler 2 tables sur 1 seule facture' for 'Grouper', 'Lien direct vers le module bar' for 'Bar', 'Rapport d'activité du service en cours' for 'Rapport', and 'Insérer directement vos réservations sur une table libre' for 'Réservation'.
- Infos (Sidebar):** Displays details for the selected table: 'N° Table : 5', 'Etat : Facturée', 'Nb Cvts : 3', 'Serveur : 04 Catherine', and 'Infos Supplémentaires :'. A callout notes 'Informations sur la table sélectionnée'. Below this, it shows 'Ouverte à 12:46:55' and 'Facturée à 12:53:45'.
- Plan de Salle:** A grid-based floor plan with 9 numbered tables (1-9). Table 5 is highlighted in red (Facturée), table 11 in green (Occupée), and table 8G11 in purple (Groupée). Other tables are grey (Libre). Decorative elements like a piano and plants are also visible.
- Legende (Legend):** A row of four colored boxes: 'Libre' (grey), 'Occupée' (green), 'Facturée' (red), and 'Groupée' (purple).
- Salles (Tables):** A row of 9 numbered buttons (1-9) at the bottom, corresponding to the tables on the floor plan. A callout indicates 'Création de 9 salles possible'.

*Photos & copies d'écran non contractuelles

Chloë PROGICIEL COMPLET & SIMPLE D'UTILISATION

SAISIE DE COMMANDE AVEC OU SANS ENVOI CUISINE

Infos
 N°Table : 6
 Nb Cvts : 3
 Serveur : 01 Paul
 Client :

Desserts **Divers chaud**

↑

↓

Plat	Qte	Prix Unit.		
Martini	3	5.00		
----- STOP -----	0	0.00	↑	
Assiette de trois foie gr	1	18.00		
Salade du terroir	2	14.50	↑	
----- STOP -----	0	0.00		
Civet de lièvre	1	16.00		
Crepinette de pigeon	2	18.00	↓	
----- STOP -----	0	0.00		
Blanc manger au poires	3	15.00		

Blanc manger au poires	Fondant au deux chocolats	Millefeuille de fraises	Nougat glacé	Profiteroles au chocolat mais
------------------------	---------------------------	-------------------------	--------------	-------------------------------

Total : 159.00

↑

↓

↑

↓

Suppr.

Suivant

Transfer sur chambre

Diviser Facture

↑

↓

Envoi fabrication

Plat suivant

Détails Cuisine

Choix du Menu

Cvts.

Prix

Qte.

Offert

Reprise Tables

Saisie Client

Imprimer

Encaisser

Ouverture Caisse

PRÉSENTATION : MODULE RESTAURANT

GESTION INTUITIVE DU RESTAURANT

- Réservation de tables avec ou sans arrhes
- Gestion des couverts
- Encaissement du service par serveur et par mode
- Statistique par serveur : CA, nombre de couverts, prix moyen couvert...

PC Standard*

MÊME MENU SUR :

Écran tactile*

Statistiques :

- Chiffre d'Affaires
- Nombre de couverts
- Prix moyen
- Encaissement ventilé par mode de paiement
- Statistiques articles
- Journal de caisse par serveur et général

Et Aussi :

- Réservations groupes, banquets ...
- Gestion des arrhes



Menu Écran tactile présenté sur la page suivante

La Tablette*

La Tablette fonctionne sur la même base de données Chloë, fonctionnalités restaurant :

- Prise de commande à la table
- Envoi bar
- Envoi cuisine avec commentaires
- Contrôle : centralisation des informations
- Pas d'omissions
- Sécurité des données
- Meilleure communication salle / cuisine



CLIC 5 : LE STOCK



**MENU STOCK :
POUR LE SUIVI ET LES INVENTAIRES**



Code	Désignation	Cond.	Unité	Quantité	P.U. H.T.	Montant
Boissons alcoolisées						
Apéritifs						
AMBA	Ambassadeur		Litre	41.140	17.00	699.38
BYRR	BYRRH		Litre	0.000	8.50	0.00
CAMP	Campari		Litre	6.000	7.00	42.00
GING	Gin gordons		Litre	0.000	9.95	0.00
GINT	Gin tanqueray		Litre	0.000	5.30	0.00
MARTB	Martini bianco		Litre	0.000	12.00	0.00
MARTD	Martini dry		Litre	0.000	9.00	0.00
NEGR	Negreni		Litre	0.000	7.89	0.00
NOIL	Noilly Prat		Litre	149.970	8.90	1334.73
POMMEA	Pommeau		Litre	49.000	23.00	1127.00
PORTC	Porto Cruz blanc		75 cl	0.000	20.00	0.00
PORTO	Porto Osborne tawny		75 cl	0.000	13.00	0.00
SUZE	Suze		Litre	493.800	15.00	7407.00
TIOP	Tio pepe		Litre	0.000	9.00	0.00
XERE	Xeres		75 cl	0.000	14.00	0.00
Total famille						10610.11

- ☀ Paramétrage des liens tarifs ⇔ produits Édition des fiches techniques (recettes de cuisine ...) avec prix de revient et ratio
- ☀ Saisie des factures fournisseurs avec contrôle et actualisation des prix d'achats
- ☀ Mise à jour des stocks
- ☀ Éditions :
 - o du journal des entrées
 - o des mouvements de Stock (entrées et sorties)
 - de date à date
 - de produit à produit
 - o de l'état préparatoire aux commandes fournisseurs
 - o de l'inventaire
 - complet
 - partiel : les eaux minérales, les vins rouges...

PRÉSENTATION : MODULE BAR

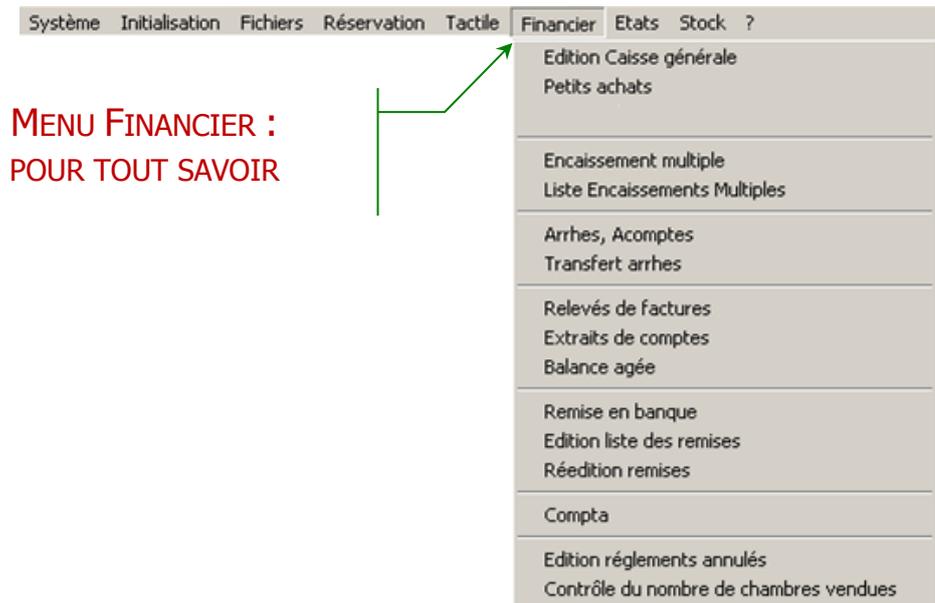
LE MODULE BAR (MODULE COMPLÉMENTAIRE & OPTIONNEL)*

- ◆ **Unicité** : Un module travaillant directement sur votre base de données Chloë
- ◆ **Praticité** : Un module accessible depuis le planning mais aussi depuis le module restaurant
- ◆ **Convivialité** : Un module intuitif, disponible sur ordinateur standard ou écran tactile
- ◆ **Mobilité** : Vous transférez vos notes "bar" vers une table
- ◆ **Flexibilité** : Modification à tout moment de la mercuriale
- ◆ **Sécurité** : Vérification instantanée de votre caisse par l'affichage des tickets encaissés.

PREMIER PARAMETRAGE & FORMATION ASSURES PAR NOS SOINS

Suppr.	Prix	Qte.						
Aberlour 10 ans 6.5 €	Americano maison 10 €	Byrrh 8 €	Campari 8 €	Cinzano 8 €	Coupe de champagne 12 €	Dalwhinnie 6.5 €	Dubonnet 8 €	Glenkinchie 6.5 €
Guignolet 8 €	Kir 4 €	Lillet 0 €	Martini blanc 10 €	Martini rosé 10 €	Martini rouge 10 €	Oban 14 ans 6.5 €	Ricard 5 €	Suze 8 €
Tariquet première grive 5 €								

TOUS LES ÉTATS DISPONIBLES DANS LE MENU « FINANCIER »



MENU FINANCIER :
POUR TOUT SAVOIR

- ☀ Édition de la caisse générale, du journal des arrhes et acomptes
- ☀ Bordereau de remise en banque
- ☀ Relevé de facture et extrait de compte pour les débiteurs
- ☀ Balance âgée (échancier de la créance client)
- ☀ Les arrhes
 - arrhes reçues
 - arrhes réintégrées
 - arrhes en portefeuille
 - transfert d'arrhes de chambre à chambre
 - transfert d'arrhes partiel, ou trop perçu transféré sur réservation future
- ☀ Balance âgée
 - liste des débiteurs avec dû par antériorité
 - total dû clients
- ☀ Relevés de factures, extraits de comptes
 - relevé des factures réglées ou non d'un client, émises de date à date et total période.
 - extrait de compte d'un client factures et règlements
 - bordereau de remise en banque
 - décaissement par mode à chaque remise en banque
 - petits achats avec espèces prélevées dans la caisse

LA CAISSE :

Journal de caisse non détaillé Page : 1

Mode	Solde début	Encaissé	Rem Banque	Dépense	Solde periode	Solde de fin
Espèces	112.00	14908.60	-5121.40	0.00	9787.20	9899.20
Carte bancaire	0.00	19920.50	-13688.90	0.00	6231.60	6231.60
Chèque	12.00	78256.00	-49132.00	0.00	29124.00	29136.00
American express	0.00	2244.40	-2244.40	0.00	0.00	0.00
Virement		5651.50	-66.50	0.00	5585.00	5585.00
Remboursement d'arrhes		-259.00	0.00	0.00	-259.00	-259.00
Remboursement d'avoir		-540.00	0.00	0.00	-540.00	-540.00
Encaissement facture à 0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	124.00	120182.00	-70253.20	0.00	49928.80	50052.80
Totaux	124.00	120182.00	-70253.20	0.00	49928.80	50052.80

Classement par jour et par mode

Vos modes de règlements acceptés par l'établissement

Historique des encaissements, remise en banque et des dépenses en espèces

Totaux encaissements		115329.50	-70186.70	0.00	45142.80	124.00	45266.80
Totaux autres		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Totaux generaux		115329.50	-70186.70	0.00	45142.80	124.00	45266.80

Récapitulatif de la période

Saisie des encaissements : partiel, total, multiple (un seul règlement pour plusieurs factures)
 Possibilité de modification ou suppression d'encaissement en cas d'erreur constatée avant la remise en banque
 Le solde de la période est le montant des encaissements restants à remettre en banque
 L'état ci-dessus est sans détails. Une version détaillée est également disponible sous Chloë

STATISTIQUES & COMPTABILITÉ

DES STATISTIQUES POUR TOUT SAVOIR

Etats	Stock ?
Journal des ventes	
Liste des débiteurs	
Main Courante du jour	
Main Courante Fiscale journalière	
Main Courante Fiscale mensuelle	
Main Courante Encaissements	
Simulation	
Main courante prévisionnelle	
Détail factures non encaissées du jour	
Détail factures encaissées du jour	
Stats Articles	

C.A. du 01/01/ au 17/02/														Page 11	
ARTICLES	Mois						Année						Prix moyen		
	N	N-1	%	N	N-1	%	N	N-1	%	N	N-1	%	N	N-1	%
Repas journée entrée	25			750.00			21			750.00			30.00		
Mémes	25.00	2400.00	96.00	7500.00	16.00		25.00	750.00	7500.00	30.00			100.00		
Buffet	25.00	2400.00	96.00	7500.00	16.00		25.00	750.00	7500.00	30.00			100.00		
Buffet d'entrées à volonté	1			0.00			1		0.00				0.00		
Entrées diverses	1.00	100.00	0.00	0.00	1.00		1.00	0.00	0.00	0.00			0.00		0.00
Poissons du jour	1			1.00			1		1.00				1.00		
Plat poisson	1.00	100.00	0.00	0.00	1.00		1.00	0.00	0.00	0.00			0.00		0.00
Cigolite charlotte maison	4			20.00			4		20.00				0.00		
Entrées grésés 10g	2			20.00			2		20.00				12.50		
Dish du jour	1			1.00			1		1.00				0.00		
Plat viande	7.00	700.00	0.00	0.00	7.00		7.00	0.00	0.00	0.00			29.40		294.00
Carte	9.00	900.00	0.00	0.00	9.00		9.00	0.00	0.00	0.00			45.00		450.00
Mémes à 12.00 €	0			0.00			0		0.00				0.00		0.00
Mémes à 15 €	0			0.00			0		0.00				0.00		0.00
Mémes buffet	1			12.00			1		12.00				12.00		12.00
Mémes entrée	1			6.00			1		6.00				6.00		6.00
Mémes entrées	1			11.00			1		11.00				11.00		11.00
Mémes	11.00	1100.00	0.00	0.00	11.00		11.00	0.00	0.00	0.00			0.00		0.00
Mémes	11.00	1100.00	0.00	0.00	11.00		11.00	0.00	0.00	0.00			0.00		0.00
Restaurant	82.00	8100.00	1075.00	10750.00	52.00		82.00	1075.00	10750.00	133.00			133.00		133.00
Americano	1			1.00			1		1.00				1.00		1.00
Aperitifs	1.00	100.00	0.00	0.00	1.00		1.00	0.00	0.00	0.00			0.00		0.00
Idée 4	30			30.00			30		30.00				3.00		30.00
Bar 19.00 €	10.00	1000.00	35.00	3500.00	10.00		10.00	35.00	3500.00	35.00			35.00		350.00
Bar 19.00 €	11.00	1100.00	43.00	4300.00	11.00		11.00	43.00	4300.00	43.00			43.00		430.00
Quatre Omelette 2001 15€	3			50.00			3		50.00				16.67		50.00
Quatre 200-Air 50€	1			10.00			1		10.00				10.00		10.00
Boissons chaudes	4.00	400.00	0.00	0.00	4.00		4.00	0.00	0.00	0.00			25.00		250.00
Ch La Croix 2007	1			10.00			1		10.00				10.00		10.00
Boissons froides	1.00	100.00	0.00	0.00	1.00		1.00	0.00	0.00	0.00			10.00		100.00
Cave	5.00	500.00	0.00	0.00	5.00		5.00	0.00	0.00	0.00			42.50		425.00
Liquides	15.00	1500.00	0.00	0.00	15.00		15.00	0.00	0.00	0.00			54.17		541.67

ANALYSE COMPLETE DES PRESTATIONS EN COURS

MAIN COURANTE JOURNALIERE :

Main courante du

	Jour	Mois	Année
Menu	248.50	487.50	487.50
Carte	0.00	121.00	121.00
Banquet	0.00	750.00	750.00
Totaux Restaurant	248.50	1 358.50	1 358.50
Bar 19.6 %	0.00	54.00	54.00
Bar 7 %	48.00	48.00	48.00
Cave	55.40	148.40	148.40
Totaux Liquides	103.40	250.40	250.40
Total Général	351.90	1 608.90	1 608.90

	Jour			Mois		
	CA	Nbr	P.Moyen	CA	Nbr	P.Moyen
Couverts Midi	248.50	19	13.08	1358.50	72	18.87
Couverts Soir	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00
Total Couverts	248.50	19	13.08	1358.50	72	18.87

MAIN COURANTE PRÉVISIONNELLE :

Page: 1

Main courante prévisionnelle
du / / 00:00 arrêtée au / / 00:00

	TTC	HT1	HT2	Exonéré	Total HT	TVA1	TVA2	Total TVA
28 Carte	34.00	0.00	31.77	0.00	31.77	0.00	2.23	2.23
29 Menu	248.50	0.00	232.24	0.00	232.24	0.00	16.26	16.26
Total Restaurant	282.50	0.00	264.01	0.00	264.01	0.00	18.49	18.49
30 Bar 7 %	48.00	0.00	44.83	0.00	44.83	0.00	3.17	3.17
31 Bar 19.6 %	11.00	9.20	0.00	0.00	9.20	1.80	0.00	1.80
32 Cave	71.90	60.12	0.00	0.00	60.12	11.78	0.00	11.78
Total Liquides	130.90	69.32	44.83	0.00	114.15	13.58	3.17	16.75
Totaux	413.40	69.32	308.84	0.00	378.16	13.58	21.66	35.24

- ☀ Ventilation de votre TVA
- ☀ Ventilation de votre chiffre d'affaires par regroupements choisis
- ☀ Les regroupements "Restaurant", "Liquide" ne sont que des exemples de regroupements possibles
- ☀ L'état peut être demandé sur une journée, une semaine, une décade les dates de début et de fin de prise en compte des prestations restent libres.

LIAISON AVEC VOTRE COMPTABILITÉ

Sans retraitements particuliers, vous exportez directement vos ventes et règlements depuis Chloë vers votre logiciel de comptabilité. Si vous n'en possédez pas, cet export peut être envoyé à votre comptable qui l'intégrera dans le sien.

- *Liaison Chloë – logiciels de comptabilité*
 - o API, EBP, Microfirst, CIEL, CEGID, ISAGRI COMPTA, Sage & CEGID Business
 - o autres sur devis

Format de l'exportation :

EBP CIEL SAGE
 API CEGID CEGID BUSINESS
 MICROFIRST ISACOMPTA EXCEL

Inverse transfert

Prendre en compte toutes les factures jusqu'au

Chemin du fichier pour les ventes :

...

Exportation des ventes

Chemin du fichier pour les règlements :

...

Exportation des reglements

Traitement des données :

Exportation des données :

Verrouillage des factures :

Ces exports peuvent être faits au mois ou à l'année. Dans tous les cas l'export suivant prendra en compte toutes les ventes et tous les règlements depuis le dernier export. Si vous ne possédez pas de logiciel de comptabilité, export possible directement dans le format du logiciel de votre comptable. À défaut, export possible sous Excel.

GÉREZ LE STOCK



**MENU STOCK :
POUR LE SUIVI ET LES INVENTAIRES**



Code	Désignation	Cond.	Unité	Quantité	P.U. H.T.	Montant
Boissons alcoolisées						
Apéritifs						
AMBA	Ambassadeur	Litre	Btle	41.140	17.00	699.38
BYRR	BYRRH	Litre	Btle	0.000	8.50	0.00
CAMP	Campari	Litre	Btle	6.000	7.00	42.00
GING	Gin gordons	Litre	Btle	0.000	9.95	0.00
GINT	Gin tanqueray	Litre	Btle	0.000	5.30	0.00
MARTB	Martini bianco	Litre	Btle	0.000	12.00	0.00
MARTD	Martini dry	Litre	Btle	0.000	9.00	0.00
NEGR	Negreni	Litre	Btle	0.000	7.89	0.00
NOIL	Noilly Prat	Litre	Btle	149.970	8.90	1334.73
POMMEA	Pommeau	Litre	Btle	49.000	23.00	1127.00
PORTC	Porto Cruz blanc	75 cl	Btle	0.000	20.00	0.00
PORTO	Porto Osborne tawny	75 cl	Btle	0.000	13.00	0.00
SUZE	Suze	Litre	Btle	493.800	15.00	7407.00
TIOPE	Tio pepe	Litre	Btle	0.000	9.00	0.00
XERE	Xeres	75 cl	Btle	0.000	14.00	0.00
Total famille						10610.11

- ☀ Paramétrage des liens tarifs ⇔ produits Édition des fiches techniques (recettes de cuisine ...) avec prix de revient et ratio
- ☀ Saisie des factures fournisseurs avec contrôle et actualisation des prix d'achats
- ☀ Mise à jour des stocks
- ☀ Éditions :
 - o du journal des entrées
 - o des mouvements de Stock (entrées et sorties)
 - de date à date
 - de produit à produit
 - o de l'état préparatoire aux commandes fournisseurs
 - o de l'inventaire
 - complet
 - partiel : les eaux minérales, les vins rouges...

PRESENTATION MATÉRIEL COMPATIBLE

TERMINAL POINT DE VENTE

Matériel Terminal Point de Vente (T.P.V.)

Description

1 TPV Sango tactile comprenant :

Terminal tactile 15" sur dalle résistive ELO Touch, écran ergonomique fin & plat
Résolution : 1024 x 768 Rétroéclairage LED
Processeur : INTEL Atom Cedar View D2550 (1,86 Ghz) - 1x HDD 2,5" 320 Go
RAM : 4Go DDR3 SODIMM
Windows 7 Pro
Garantie 1 an Retour Atelier

Option de garantie pour TPV : extension de garantie sur site 36 mois

Option : Microsoft Office Pro

1 Imprimante tickets Thermique ODP 333

Sortie Frontale - "ESC POS" + Alim + Massicot + Buzzer - Couleur noire mate laquée
Connexion combo RS232, USB & Série

Garantie 1 an retour atelier

Référence papier : RLX231 - Format : 80x80x12 : prix unitaire 1.90 € ht par 50

Option : Tiroir Caisse Sango 3S430-24V

Caractéristiques :

Tiroir à ouverture horizontale

8 pièces / 8 billets avec insert - Dim : 410x415x110

Garantie : 1 an retour atelier

Exemple de présentation TPV & Tiroir Caisse :

Option : Pack Clavier / Souris Filaires Microsoft

Tarif, nous consulter



